eloma

Fours Mixtes Multimax

Manuel d’installation et Mode d’emploi

Manuel d'installation et Mode d'emploi
Fours Mixtes Multimax A / Multimax B / Multimax B Gaz
6-11, 10-11, 12-21, 20-11, 20-21

Table de Matières

1. Indications relatives à la sécurité ... 3
2. Installation et raccordement ... 4
   - 2.1 Installation ... 4
     - 2.1.1 Modèles de table 6-11 et 10-11 ... 4
     - 2.1.2 Appareils sur pieds ... 5
   - 2.2 Raccordement électrique ... 6
   - 2.3 Raccordement de l'arrivée d'eau ... 6
   - 2.4 Raccordement l'écoulement d'eau ... 7
   - 2.5 Evacuation d'air ... 7
   - 2.6 Hotte de Condensation Option ... 7
   - 2.7 Douchette avec dispositif de rappel automatique ... 7
3. Tableau de commande et description des fonctions ... 8
   - 3.1 Tableau de commande Multimax A 6-11, 10-11, 20-11 ... 8
   - 3.2 Tableau de commande Multimax B 6-11, 10-11, 12-21, 20-11, 20-21 ... 9
   - 3.3 Tableau de commande Multimax B Gaz 6-11, 10-11, 12-21, 20-11, 20-21 ... 10
   - 3.4 Description des fonctions – Eléments de commande ... 11
   - 3.5 Sélection/modification des fonctions de la touche multifonctions ... 14
4. Préchauffer-refroidir (Active Temp), seulement sur Multimax B ... 15
5. Mise en service du Multimax ... 16
   - 5.1 Mise en service avec un seul mode de cuisson ... 16
   - 5.2 Combitronic® Combinaison des modes de cuisson ... 17
   - 5.3 Température à coeur ... 18
   - 5.4 Pré-programmation du temps ... 18
   - 5.5 Fin de marche ... 18
6. Sélection et mémorisation des programmes * ... 19
   - 6.1 Activer et démarrer un programme existant "P" ... 19
   - 6.2 Mémoriser rapidement ... 19
   - 6.3 Sélectionner et mémoriser un nouveau programme ... 19
   - 6.4 Modifier un programme déjà existant ... 20
   - 6.5 Activer, modifier et mémoriser les phases d'un certain programme ... 20
   - 6.6 Effacer des programmes et des phases de programme ... 21
7. Options modèles Multimax B ... 21
   - 7.1 Fonction: HACCP ... 21
     - 7.1.1 Sélectionner et imprimer le journal ... 22
     - 7.1.2 Impression d'un programme de cuisson (exemple en ° C) ... 23
     - 7.1.3 Régler les paramètres d'exploitation ... 24
     - 7.1.4 Réglage des paramètres d'exploitation du Multimax B, Multimax B gaz ... 25
8. Programme de nettoyage et entretien ... 26
   - 8.1 Appareils sans Autoclean ... 26
   - 8.2 Autoclean – Système de nettoyage automatique ... 27
     - 8.2.1 Installation ... 27
     - 8.2.2 Mode d'emploi ... 28
     - 8.2.3 Programmation de la mise en marche an différé ... 29
9. Détails à savoir ... 32
   - 9.1 Dérangements mineurs et remèdes ... 32
   - 9.2 Messages d'erreur ... 33
   - 9.3 Accessoires et équipement en option ... 34
10. Communication ProConnect ↔ Four mixte ... 35
    - 10.1 Mise en service : ... 35

    Communication PCPrg ProConnect ↔ Four mixte ... 35
11. Données de l'appareil ... 36
12. Service après-vente ... 36

Article No.501018 Version 1.3 1/09

Légende: DEL = Lampe témoin

Chère cliente,
cher client,

Vous avez été bien avisés en achetant ce FOUR MIXTE, qui est un appareil de pointe présentant de nouveaux aspects et méthodes de travail.

Cet appareil de haute performance vous offre beaucoup de possibilités de maniement que vous utiliserez pleinement. Mais afin d'atteindre ces objectifs, il faut tout d'abord se familiariser avec le maniement. Nous vous prions de lire attentivement ce "Manuel d'installation et le Mode d'emploi".

Le fonctionnement

Le four mixte travaille selon le programme choisi en mode « air pulsé », « vapeur », « mixte », (la combinaison des deux) et en mode « basse température ».

Les Eloma fours mixtes sont destinés pour l'usage professionnel.

Les modes de cuisson

Vapeur La cuisson « vapeur » est une cuisson douce et soignée. Les produits sont cuits à une température constante entourés de vapeur.

Mixte La cuisson « mixte » figure la combinaison automatique des deux modes vapeur et air pulsé offrant une perte de poids minimale.

Air pulsé La cuisson « air pulsé » est parfaite pour rôtir, griller gratiner et pour la pâtisserie

Régénération Régénérer des assiettes et des récipients dans trois ambiances de température

Touche multifonctions

Fonctions pouvant être attribuées à la touche multifonctions :
Banquet/régénérer, Cuisson BT, Cuisson Delta-T, E/2 puissance de chauffe réduite

Les Eloma fours mixtes sont destinés pour l'usage professionnel.

Consignes de sécurité

Attention!

- L'installation, la mise en service et la maintenance de l'appareil doivent être effectués uniquement par du personnel Eloma ou par un service specialisé.

Attention!

- Une installation, un service, une maintenance ou un nettoyage incorrects ainsi que toute modification apportée à l'appareil peuvent entraîner des dommages, des blessures ou même la mort. - Veuillez lire attentivement les instructions d'installation avant d'installer l'appareil.

Comportement en cas d'odeur de gaz.

- Fermer aussitôt l'arrivée du gaz.
- Ne toucher à aucun dispositif de commutation électrique.
- Veiller à bien aérer le local.
- Éviter tout feu nu et toute création d'étincelle.
- Utiliser un téléphone externe et informer aussitôt l'entreprise distributrice de gaz concernée (si elle n'est pas joignable, alerter les pompiers)

1. Indications relatives à la sécurité

Utilisation déterminée
L'appareil est uniquement déterminé à la préparation professionnelle des aliments.

Installation

⚠ **Suivre les normes d'installation des sociétés d'électricité locales et observer les règles techniques et les standards en vigueur sur le plan local pour les cuisines .**

Le raccordement électrique doit être effectué par un électricien concessionnaire.

Enlever la feuille de protection !
Pour plus de protection pendant le transport, la colle synthétique en feuille reste sur l'appareil.

Ne pas poser l'appareil contre les sources thermiques. Observer une distance de sécurité suffisante, au moins 50 mm aux murs voisins. En cas d'installation auprès des matières sensibles à la chaleur ou même à l'incendie, observer les règles de protection contre le feu.
Soyez sûr de ne pas bloquer l'air d'échappement.

Si un adoucisseur d'eau est branché, observer les instructions d'installation et le mode d'emploi du fabricant. **Observer les branchements à l'eau douce et dure.**

⚠ **Si l'appareil a été exposé à une température basse, il est possible que le limiteur de température de sûreté a déclenché, il faut le repousser.**

Opération

⚠ **Les surfaces de l'appareil deviennent chaudes en opération !**

Le four mixte doit être utilisé uniquement
-- par du personnel avisé
-- conformément à l'usage prévu selon ces instructions
-- en l'absence de dérangement.

Risque de brûlure !
Attention en cas d'ouverture de la porte, échappement d'air et de vapeur .

Attention! Danger de brûlure !
Ne jamais mettre des récipients remplis de liquide ou d'un produit produisant de liquide sur un niveau trop haut. L'opérateur doit être capable de regarder dedans.

⚠ Si le verre protecteur de la lampe à l'intérieur est endommagé, le four mixte ne doit pas être mis en service. Contacter le service après-vente.
En cas de dérangement de service, débrancher le four mixte du réseau électrique et fermer le robinet d'arrivée d'eau. Informer le service après vente.

⚠ **Pendant la période de garantie seul un service après-vente formé par la société eloma est autorisé d'exécuter des travaux de réparation. Demander le nom et l'adresse de notre partenaire de service auprès de la société eloma, Maisach/ Allemagne Tél. +49 8141 395 117**

⚠ **Il est interdit de laver le four à l'extérieur à l'aide d'un jet d'eau ou d'un nettoyant à haute pression. Un jet d'eau risque d'endommager des pièces de l'appareil ou de toucher des pièces vives. DANGER de choc électrique aux personnes.**

Afin d'éviter des accidents, le crochet d'attache avec fixation doit être retiré lors du démontage et de la mise au rebut.

Niveau sonore
La valeur d'émission de décibels par l'appareil en marche à l'emplacement de travail est inférieure à 70 dB.

2. Installation et raccordement

2.1 Installation

Enlever la feuille de protection:
Pour plus de protection pendant le transport, la feuille synthétique reste sur l'appareil.
Avant la mise en marche il faut absolument enlever cette feuille des trois côtés et du couvercle.
Nettoyer les surfaces avec un nettoyant de verre.
Il est défendu de mettre l'appareil en marche avec la feuille, car celle-ci brûlera.

L'appareil doit impérativement être posé horizontalement à l'aide de pieds à vis réglables.

⚠ **Les distances aux murs doivent être au minimum de 50 mm.**
Les appareils sur pieds 12-21, 20-11 et 20-21 ont besoin d'une distance à gauche de 50 cm au minimum pour l'abord facile du service après vente. Nous recommandons même 80 cm
afin d'avoir assez de place pour le stationnement du chariot.
L'installation de sources thermiques sous l'appareil doit être évitée. De même, une distance suffisante doit être respectée lorsque des sources thermiques sont installées à côté ou
derrière le four pour éviter l'influence directe de vapeur ou de chaleur par des appareils voisins.

2.1.1 Modèles de table 6-11 et 10-11

2.1.2 Appareils sur pieds

Travailler avec les fours sur pieds sans exception avec le chariot enfourné, même pendant le préchauffage et le nettoyage.

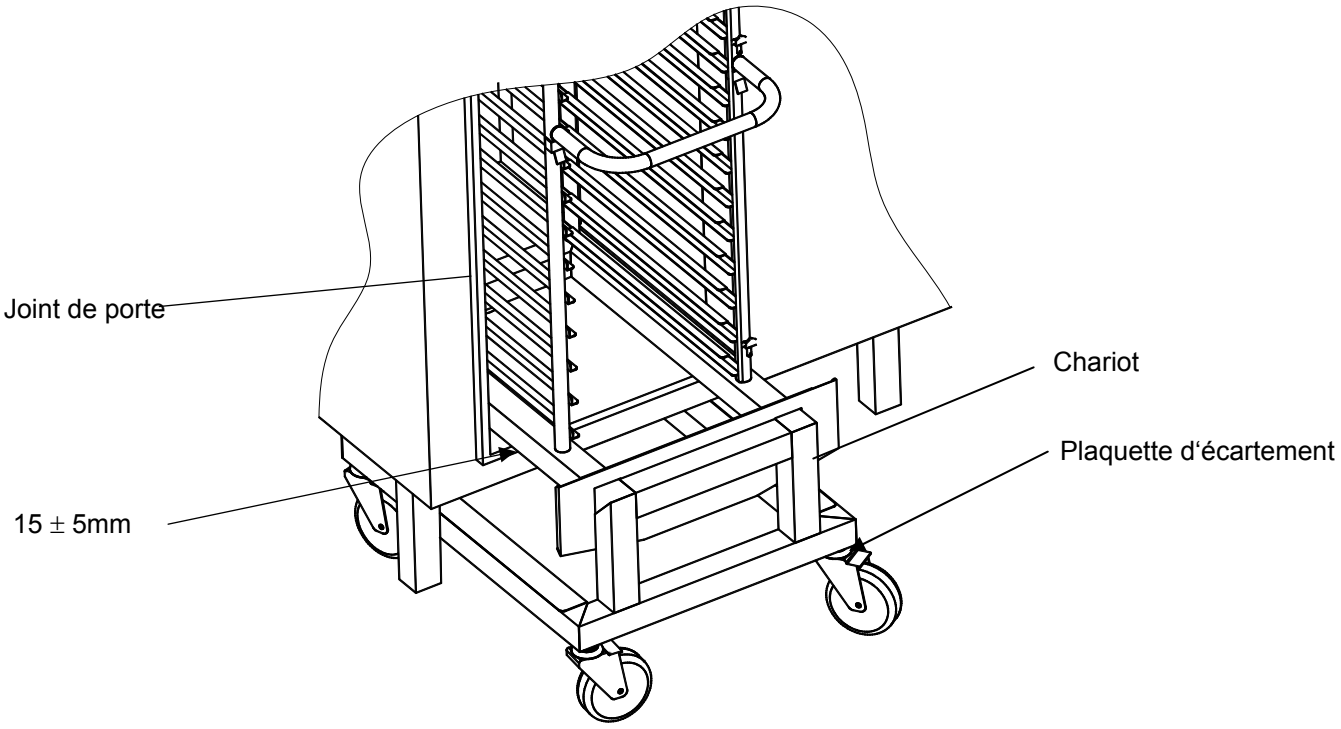
Pour l'entretien et le service après vente, utiliser pour le raccordement à l'eau et l'électricité du matériel flexible. Il doit être possible de retirer l'appareil d'environ 1 m de sa place.

Important pour l'installation des appareils avec chariot

Le plancher sous l'appareil doit être plain afin que le chargeur s'ajuste sans accrochage.

Observer une distance de 15 +/- 5 mm entre le chariot et le bord supérieur du plancher de la chambre de cuisson.

En aucun cas le chariot doit toucher le joint de porte.



Charge maximale du chariot (position centrale)

20-11	**150 kg**
12-21	**150 kg**
20-21	**200 kg**

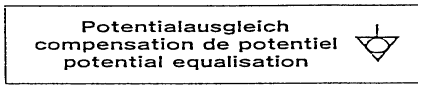
2.2 Raccordement électrique

Pour le raccordement électrique, observer les données sur la plaque indicatrice.

Pour le raccordement au secteur, utiliser un câble flexible du type H07RN-F satisfaisant aux normes. Si l'appareil est équipé d'une fiche, la boîte à fiches doit être accessible après la pose.

⚠ **Rotation du ventilateur en mode « vapeur » toujours à droite (fours à une chambre) !**
Dans les fours à deux chambres, la rotation de la chambre inférieure est automatiquement à l'inverse.

A proximité de l'appareil, prévoir au moment de l'installation un dispositif de séparation agissant sur tous les pôles, ouverture de contact de 3 mm au minimum.
Nous recommandons d'installer un déclencheur par courant de défaut.



L'appareil doit être intégré dans le système de compensation de potentiel (prise de terre)
La borne se trouve sous la plaque indicatrice.

2.3 Raccordement de l'arrivée d'eau

Lors de l'installation, faire installer à proximité de l'appareil un robinet d'arrivée d'eau facilement accessible. Utiliser pour le raccordement un tuyau flexible de 1/2", résistant à la pression, selon les normes allemandes DVGW (= L'association technico-scientifique de l'industrie allemande du gaz et de l'eau). Contrôler l'étanchéité des raccords.
Les tuyaux ne doivent être ni flambés ni pressés.

Le contenu d'ions de chlorite et de sulfate dans l'eau amenée doit être inférieur à 100mg/l

Valeur pH	6,5 - 9,5
Pression d'eau minimale	200 kPa = 2 bar
Pression d'eau maximale	600 kPa = 6 bar

Lorsqu'elle est différente, il est nécessaire d'intercaler un régulateur de pression.
Il est recommandé d'insérer un filtre à impureté.

En standard, les appareils sont équipés de deux prises d'eau, pour l'eau dure et douce
Les deux doivent être raccordées. Les raccordements se trouvent sous cette plaque.

Raccordement d'eau douce, génération de vapeur ➔	Température d'eau maximale 50°C
Raccordement d'eau dure refroidissement de condensé, douchette ➔	Eau froide

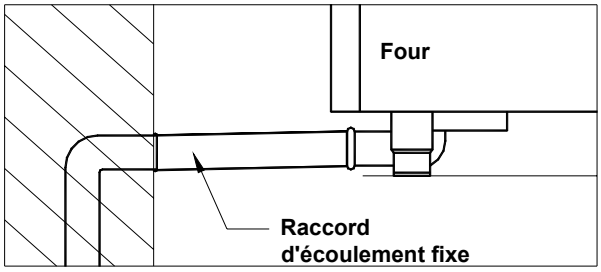
Pour la génération de vapeur, nous recommandons l'installation d'un adoucisseur d'eau à partir d'une dureté d'eau de 6° dH (1° dH = 1,8 ° dF), pour éviter des dépôts calcaires à l'intérieur. La température d'eau doit être de 50° C au maximum.
Utilisez de l'eau froide et dure pour le refroidissement du condensé d'écoulement.

Observer strictement les instructions d'installation et d'utilisation de l'adoucisseur

⚠ **Il est strictement interdit d'utiliser des conduites en fer zingué ou une matière semblable entre l'adoucisseur et l'appareil. Danger de rouille !**

2.4 Raccordement l'écoulement d'eau

Selon les prescriptions de DVGW (= L'association technico-scientifique de l'industrie allemande du gaz et de l'eau) la machine est à sécurité intrinsèque, elle peut être branchée au réseau d'écoulement d'eau sans mesures ultérieures.



Matériel du tuyau d'écoulement : HT, PA-I 1818, DIN 19560
Le tuyau d'écoulement d'eau doit être fabriqué dans une matière à consistance thermique.
Diamètre du tuyau d'écoulement **50 mm**
Une réduction de section est interdite.

⚠ **Avant la première mise en route, vider environ 3 litres d'eau dans l'espace cuisson pour remplir le siphon.**

2.5 Evacuation d'air

Les buées et les vapeurs sont refroidies par un dispositif de refroidissement intégré, elles s'écoulent. Il n'est pas impérativement nécessaire d'installer une hotte d'évacuation.
Au cas où une hotte est installée, sa construction doit respecter les prescriptions de la norme .

2.6 Hotte de Condensation Option

La hotte est contrôlée automatiquement par le four mixte.

Pendant la cuisson les vapeurs gênantes sont condensées en passant par condenseurs à lames, refroidis par air.

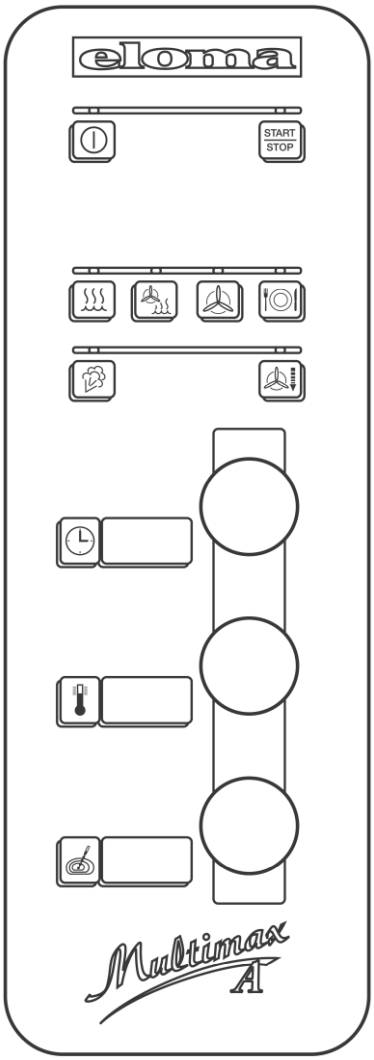
2.7 Douchette avec dispositif de rappel automatique
(Standard modèles MB, Option modèles MA)

Lorsque la douchette est extraite, elle reste arrêtée là où on entend un petit bruit. Pour l'enrouler, retirer le tuyau complètement. Il s'enroule automatiquement.

⚠ **L'eau coule seulement si le tuyau est arrêté !**

3. Tableau de commande et description des fonctions

3.1 Tableau de commande Multimax A 6-11, 10-11, 20-11



Touche MISE EN CIRCUIT

Touche START/STOP

Touches modes de cuisson

Vapeur **Mixte** **Air pulsé**

Régénération

Humidification manuelle

Vitesse réduite de ventilateur

Affichage temps

Bouton tournant
Temps de cuisson de 0:00 à 24.0 h. et
Marche continue * - - *

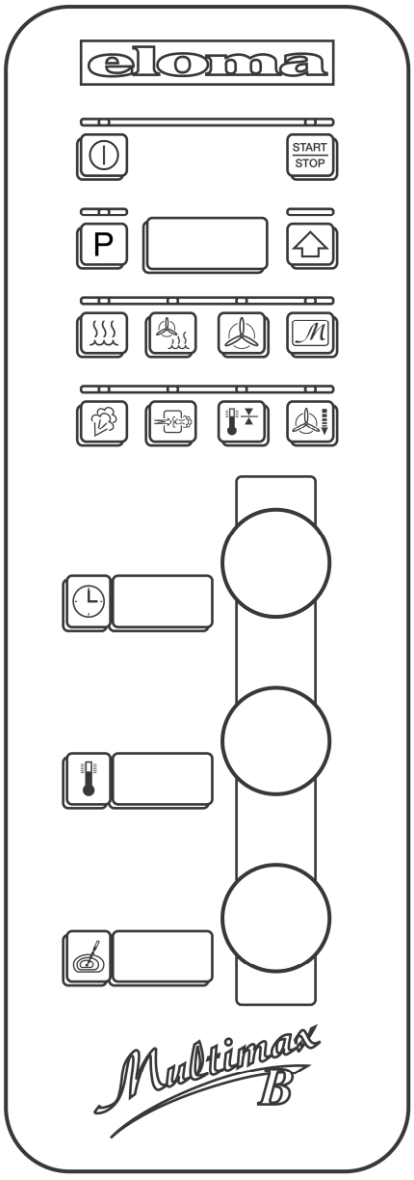
Affichage température

Bouton tournant
Température de cuisson de 30° à 300°

Affichage temperature à coeur

Bouton tournant
Température à coeur de 20° à 99° C

3.2 Tableau de commande Multimax B 6-11, 10-11, 12-21, 20-11, 20-21



Touche MISE EN CIRCUIT

Touche START/STOP

Touche PROGRAMMES

Touche SELECTION

Touches modes de cuisson

Vapeur **Mixte** **Air pulsé ,**

Touche multifonctions **Humidification manuelle ,**

Clima-Aktiv® **Active Temp,**

Vitesse réduite du ventilateur

Affichage temps

Bouton rotatif
Temps de cuisson de 0:00 à 24.0 h et marche continue * - - *

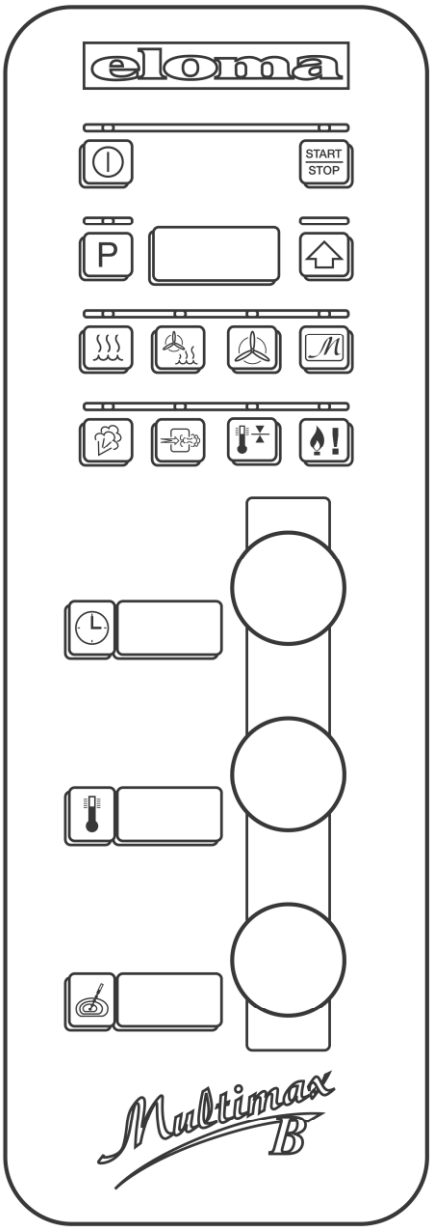
Affichage température

Bouton rotatif
Température de cuisson de 30° à 300° max.

Affichage température à coeur

Température à coeur de 20° à 99°

3.3 Tableau de commande Multimax B Gaz 6-11, 10-11, 12-21, 20-11, 20-21



Touche MISE EN CIRCUIT

Touche START/STOP

Touche PROGRAMMES

Touche SELECTION

Touches modes de cuisson

Vapeur **Mixte** **Air pulsé ,**

Touche multifonctions **Humidification manuelle ,**

Clima-Aktiv® **Active Temp**

Vitesse réduite du ventilateur

Touche Acquitter panne de gaz

Affichage temps

Bouton rotatif
Temps de cuisson de 0:00 à 24.0 h et marche continue * - - *

Affichage température

Bouton rotatif
Température de cuisson de 30° à 300° max.

Affichage température à coeur

Température à coeur de 20° à 99°

3.4 Description des fonctions – Eléments de commande

Touche MISE EN CIRCUIT

Appuyer sur la touche - le four est prêt à marcher. L'éclairage de l'espace cuisson est allumé.
Affichage: La diode DEL du mode de cuisson « vapeur » est allumée
Temps 0:00, Température 99° C,
Le display indique **c1**
Température à coeur - **OFF** (uniquement Multimax B)
Appuyer de nouveau sur la touche - Le four s'éteint.
Toutes les diodes DEL et l'éclairage de l'espace cuisson s'éteignent.

Touche START/STOP

La touche démarre et arrête le processus de cuisson.

La diode DEL clignote tout au long du programme.

Touche PROGRAMMES / Touche SELECTION

La touche **P** active les programmes et la touche ⇧ sélectionne un programme existant ou mémorisé et les phases d'un programme c1 à c5**.**

Si on appuie rapidement sur la touche P pendant la cuisson, l'affichage indique le numéro de programme pendant un court instant.

Ensuite, l'affichage standard réapparaît automatiquement, c'est-à-dire que le display indique la phase de programme en cours.
Ex.: c3; Temps: temps total restant.
Température: de la phase de programme en cours.

Touche MODE DE CUISSON « VAPEUR »

Appuyer sur la touche. La diode DEL s'allume. La température en sortie d'usine de 99° C apparaît dans le champ température

Plage de températures: 30° - 130°C

Touche MODE DE CUISSON « MIXTE »

Appuyer sur la touche. La diode DEL s'allume. La température en sortie d'usine de 130° C apparaît dans le champ température.

Plage de températures: 30° - 250°C

Touche MODE DE CUISSON « AIR PULSÉ »

Appuyer sur la touche. La diode DEL s'allume. La température en sortie d'usine de 150° C apparaît dans le champ température.

Plage de températures: 30° - 300°C

Taste Regenerieren mit 3 Klimastufen nur Multimax A

Appuyer sur la touché et choisir le mode “régénération”
L DEL s’allume.
L’affichage de température indique 120° C

Plage de température 30° - 300°C

Choisir les conditions desirées en appuyant sur les touches des deux modes de cuisson **simultanément**

= Ambiance sèche, temp. de base 130° C

= Ambiance moyenne temp. de base 120°C

= Ambiance humide temp. de base 115°C

Press to start the selected program

Touche multifonctions « M », seulement Multimax B

Sélection : touche P + touche M
Fonctions attribuables :

Banquet/régénérer

Cuisson BT,

Cuisson Delta-T

E/2 puissance de chauffe réduite, touche économie d’énergie

L’attribution des fonctions aux touches est réalisée conformément aux instructions du chap. 3.5.

Touche multifonctions avec fonction banquet/régénérer

Appuyer sur la touche : le LED s’allume. **140°C** apparaît dans le champ d’affichage de la température, réglage de base automatique.

Plage de températures **90° - 180°C**.

Fonctions supplémentaires :
Bain de vapeur et déshumidification.

Touche multifonctions avec fonction Cuisson BT

Appuyer sur la touche : le LED s’allume. **80°C** apparaît dans le champ d’affichage de la température, réglage de base automatique.

Plage de températures **30° -120°C**.

Fonctions supplémentaires :
Bain de vapeur et déshumidification.

Touche multifonctions avec fonction Cuisson Delta-T

Appuyer sur la touche : le LED s’allume. **40°C** apparaît dans le champ d’affichage de la température, réglage de base automatique.

Plages de données : Temp. **1°C – 80°C ; KT 20°C – 99°C**.

Fonctions supplémentaires :
Bain de vapeur et déshumidification.

Touche multifonctions avec fonction E /2 puissance de chauffe réduite

Peut être activé ou désactivé à tout moment pendant utilisation dans les modes de fonctionnement Cuisson mixte et Cuisson à air chaud.
Mode d'activation réel appuyer brièvement.
Appuyer la touche économie d'énergie – le LED s'allume
Pour les appareils 6-11, 10-11, 12-21 : puissance de chauffe réduite
Pour les appareils 20-11 et 20-21 : chambre inférieure totalement déconnectée
(pour appareils à gaz fonction disponible uniquement sur modèles 20-11 et 20-21)

Touche bain de vapeur manuel

De l'eau est vaporisée dans l'espace de cuisson tant que la touche est maintenue.
Sélection en modes de fonctionnement Cuisson mixte, Cuisson à air chaud et Cuisson BT possible.

Touche Clima-Aktiv® Seulement sur appareils Multimax B

La commande de déshumidification **Clima -Aktiv®** peut être activée dans tous les modes de fonctionnement, sauf Cuisson à la vapeur.
Mode d'activation réel appuyer brièvement.
Appuyer sur la touche **Clima-Aktiv** – le LED s'allume
En cas d'activation de **Clima -Aktiv®**, la vapeur s'échappe de l'espace de cuisson et l'atmosphère de cuisson s'assèche.

En cas d'utilisation des modes de fonctionnement **Cuisson mixte** et des programmes spéciaux
Banquet/régénérer, Cuisson BT, et Cuisson Delta-T, il est possible d'utiliser la touche pour assurer une régulation de l'humidité.

Il est possible de régler différents paliers de 1 à 5 en appuyant plusieurs fois sur la touche. Plus le palier est élevé, plus l'humidité est importante.

Touche Préchauffer – refroidir (Active Temp), seulement sur appareils Multimax B

La fonction **Active Temp** amène la température de l'espace de cuisson du système de cuisson mixte à une valeur nominale prédéfinie.
Si la température de l'espace de cuisson est inférieure à la température nominale, celui-ci sera réchauffé.
Si la température de l'espace de cuisson est trop élevée pour le mode de suivant, le système de cuisson mixte est refroidi.

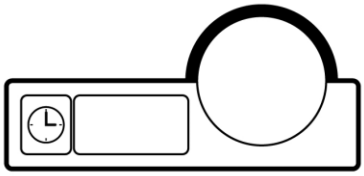
Réduction de la vitesse du ventilateur

La vitesse du ventilateur peut être réduite dans tout mode d'exploitation Cuisson à la vapeur.
Mode d'activation réel appuyer brièvement.
Appuyer sur la touche Réduire la vitesse du ventilateur – le LED s'allume

Touche Acquitter panne de gaz, seulement sur appareils à gaz

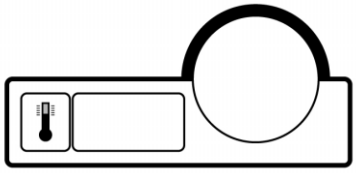
Appuyer sur la touche Acquitter-gaz pour confirmer la réception des messages d'erreur sur les appareils à gaz.

MINUTERIE + AFFICHAGE numérique à 3 chiffres



Régler le temps de cuisson avec le bouton tournant: de 0:00 à 24.0 h.
Pour mettre en marche continue„- - -“, tourner vers la gauche.
Le temps est affiché jusqu’à 10 heures maximum au rythme d’une minute, ensuite au rythme de 10 minutes (affichage à 3 chiffres).

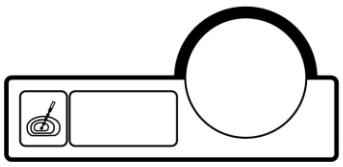
TEMPÉRATURE + AFFICHAGE numérique



Régler la température de cuisson avec le bouton tournant: de 30° à 300°C.
Tant que le four chauffe, un point rouge reste allumé en bas à droite du display.
Il suffit de tourner le bouton pendant la cuisson pour savoir la température réelle.
Au bout de 3 secondes, la température désirée réapparaît.

TEMPÉRATURE À COEUR + AFFICHAGE numérique *

*** Uniquement pour les fours**



Il est possible d’activer le réglage de la température à coeur pour tous les modes de cuisson.
Plage de températures à coeur: 20° - 99° C.
Régler la température à coeur avec le bouton tournant.
L’affichage du temps en cas de température à coeur activée est automatiquement marche continue *** - - - *.**
Il suffit de tourner le bouton pendant la cuisson pour savoir la température réelle. Au bout de 3 secondes, la température désirée réapparaît.

3.5 Sélection/modification des fonctions de la touche multifonctions

La sélection ou modification des fonctions souhaitées de la touche **M** est possible par saisie manuelle. Appuyer simultanément sur la touche **P** et la touche **M** pour ouvrir la mémoire **M**, un signal acoustique est émis.

Utiliser la touche ⇧ pour attribuer les fonctions souhaitées à la touche :
Affichage Banquet/régénérer : **rE**, affichage Cuisson BT : **Lt**, Cuisson Delta-T : **dt**, affichage E/2 : **E2**.

Appuyer sur la touche **M** pour enregistrer les fonctions attribuées et confirmer ce dernier par une signal acoustique.

Après enregistrement, l’écran retourne à un affichage de saisie manuelle **c1**.

Il est possible de quitter la mémoire **M** à tout moment en appuyant sur la touche ARRÊT/MARCHE

Die Auswahl bzw. Änderung der gewünschten **M**-Tastenbelegung ist möglich im Bereich der manuellen Eingabe. Durch drücken der **P** -Taste + zusätzlich der **M** -Taste öffnet sich der **M** - Speicher, und ein akustisches Signal ertönt.

Über die ⇧-Taste kann die gewünschte Tastenbelegung ausgewählt werden:
Bankett/Regenerieren Anzeige **rE**, NT-Garen Anzeige: **Lt**, Delta T Anzeige: **dt**, E/2 Anzeige: **E2**.

Durch Drücken der **M**-Taste wird die Tastenbelegung gespeichert und mit einem akustischen Signal bestätigt.

Nach dem Speichern wechselt die Anzeige zur manuellen Eingabe Anzeige **c1**.

Ein Abbruch aus dem **M**-Speicher ist jederzeit über die EIN/AUS-Taste möglich.

4. Préchauffer-refroidir (Active Temp), seulement sur Multimax B

L'appareil doit toujours être préchauffé ou refroidi avent cuisson.

La fonction **Préchauffer-refroidir** permet d'amener la température de l'espace de cuisson du système de mixte à
une température nominale prédéfinie.

Si la température de l'espace de cuisson est inférieure à la température
nominale, celui-ci sera réchauffé.
Si la température de l'espace de cuisson est trop élevée pour le mode de cuisson suivant, le système de cuisson mixte est refroidi.

Le concept 'Préchauffer' sera utilisé au sens de l'expression 'Préchauffer-refroidir' dans le cadre des explications de processus suivantes.

Préchauffage – refroidissement manuel

Le préchauffage manuel est réalisé par l'application d'une température nominale dépassant de 20% la température nominale du mode de cuisson.

- Cette fonction est sélectionnée à l'aide de la touche **Active Temp**.
  Après saisie du programme de cuisson, ou sélection d'un programme enregistré, sélectionner la fonction **Active Temp** en appuyant sur la touche correspondante. Après activation de la touche Arrêt/marche, le voyant **Active Temp** s'allume et l'indicateur de temps affiche la valeur « **Prh** », la température réelle (+20% inclus) apparaît dans le champ d'affichage de la température.
- Une la température nominale atteinte, un signal acoustique est émis, l'indicateur de temps affiche la valeur **Prh** et le message **End** apparaît dans le champ d'affichage de la température.
  Le signal acoustique est répété à intervalles réguliers jusqu'à ce que les portes soient ouvertes.
- Charger l'appareil, fermer les portes, le programme démarre automatiquement par la 1ère étape de cuisson.
- L'ouverture des portes durant la période de préchauffage interrompt le **préchauffage**.
  Après fermeture des portes, le processus de préchauffage reprend jusqu'à atteindre la température nominale.
- La température nominale est préservée pendant 1 heure au maximum.
- L'interruption du préchauffage à l'aide de la touche PreHeat/Cool off provoque le passage direct du processus à la 1ère étape de cuisson.

5. Mise en service du Multimax

⚠ Avant de mettre le four en service: **ouvrir le robinet d'eau!**

Si la température ambiante du four est au dessous de +5°C, veiller à ce que le four soit à la température ambiante de la pièce avant de le mettre en service.

Appuyer sur la touche MISE EN CIRCUIT. La diode DEL s'allume.
Le four est prêt à marcher.

5.1 Mise en service avec un <u>seul</u> mode de cuisson

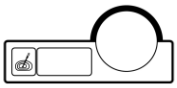
Choisir le mode de cuisson désiré

Vapeur, Mixte, Air pulsé , Régénération, Touche multifonctions

La diode du mode de cuisson choisi s'allume et le display indique c1.

Régler <u>le temps de cuisson</u> avec le bouton tournant<u>.</u>

<u>La température de cuisson</u>
La température en sortie d'usine du mode de cuisson choisi est affichée.
Régler la température désirée avec le bouton tournant.



<u>La température à coeur - uniquement pour les fours Multimax B</u>
La température à coeur peut être activée pour tous les modes de cuisson.
L'affichage du temps en cas de température à coeur activée est automatiquement marche continue *** - - - ***
<u>Régler la température à coeur désirée</u> avec le bouton tournant.

Remplir le four

Piquer et enfoncer la sonde dans le centre du mets.
Uniquement pour les fours Multimax B.

<u>Déshumidification Clima -Aktiv® - uniquement pour les fours MULTIMAX B</u>
Peut être activée pour tous les modes de cuisson, sauf pour le mode vapeur.
Appuyer rapidement sur le mode de cuisson en cours.
Appuyer sur la touche **Clima-Aktiv®.** La diode DEL s'allume.

Appuyer sur la touche START/STOP. La diode clignote.
La diode du mode de cuisson choisi se met à clignoter.

Si besoin, appuyer sur **<u>la touche Humidification manuelle</u>**.

<u>Le programme se met en route</u>
Le temps marche à reculons. Les deux points de l'affichage temps sont allumés.
En cas de température à coeur activée, la température désirée est affichée.

Si on ouvre la porte pendant la cuisson, le moteur du ventilateur et la chauffe s'arrêtent. Le temps de cuisson est interrompu tant que la porte est ouverte. On peut interrompre la cuisson avec la touche START/STOP.

<u>Fin de programme</u> Le four s'éteint automatiquement.

Un signal sonore retentit pendant 30 secondes. Il peut être coupé par la touche START/STOP.

Modèles Multimax B
Pendant que le signal sonore retentit, le display indique **c1,** temps 0:00 et la température de la phase du programme. La diode du mode de cuisson achevé s'éteint.
Une fois le signal sonore coupé par la touche START/STOP, le display indique **c1**

Mémoire
Les données de cuisson écoulées sont réaffichées.
Toutes les diodes DEL des modes de cuisson achevés restent allumées en permanence. Un nouveau programme peut démarrer.

Modification des données pendant la cuisson:

Appuyer sur la touche MODE DE CUISSON. Procéder aux modifications: modifier le temps, la température ou la température à coeur avec les boutons tournants. Le programme tiendra compte des modifications, mais celles-ci ne seront pas mémorisées.

Si on éteint le four avec **la touche MISE EN CIRCUIT**, les données sont effacées.

5.2 Combitronic® Combinaison des modes de cuisson

Le système de Combitronic ® permet de combiner le déroulement de trois modes de cuisson au maximum se déroulant dans l'ordre suivant:

Vapeur, Mixte, Air pulsé

Régler les données pour chaque mode de cuisson à l'aide des boutons tournants.

Comment démarrer une combinaison :

2 modes de cuisson: Appuyer sur les deux touches **simultanément**

3 modes de cuisson: Appuyer sur les deux touches comme décrit et puis sur la 3ième ou sur le troisième dans 5 secondes. Les DELS des modes de cuisson activés sont allumées.

Combitronic ® commence en appuyant sur la touche Start/stop.

Multimax B

On peut combiner 5 modes de cuisson au maximum qu'on peut choisir à volonté.

Vapeur Mixte, Air pulsé , Touche multifonctions

Pour chaque programme, choisir les phases c1 à c5 en appuyant d'abord sur la touche du premier modes cuisson c1, ensuite régler le temps, la température et/ou la température à coeur avec les boutons tournants respectifs. Appuyer sur ⇧ et avancer à c2, continuer comme avant et entrer ainsi les phases/modes de cuisson désirées.

5.3 Température à coeur

On peut activer la température à coeur pour tous les modes de cuisson.
Si on active la température à coeur pour plusieurs modes de cuisson dans un programme, il faut toujours augmenter la température à coeur du prochain mode de cuisson.

5.4 Pré-programmation du temps

Il est possible de programmer une cuisson maximum 24 heures à l'avance.

Choisir ou activer le programme de cuisson. Charger le four.

Pré-programmation du temps:

Appuyer sur la touche START/STOP pendant 3 secondes. Le display temps indique **0:00**.

Avec le bouton tournant temps, indiquer la période après laquelle le four doit se mettre en marche.

Appuyer sur la touche START/STOP. La diode clignote. La préprogrammation temps est active et le four se met en marche à l'heure préprogrammée.

Effacer la préprogrammation du temps: appuyer rapidement sur **la touche START/STOP.** La diode s'éteint.

⚠ Pour des raisons d'hygiène, il faut éviter de laisser trop longtemps les produits alimentaires à la température ambiante.

5.5 Fin de marche

Mettre le four hors circuit avec **la touche MISE EN CIRCUIT**.
Fermer **le robinet d'eau**.

En cas d'une interruption de service prolongée, débrancher le four.

Attention

Porte

⚠ Il s'échappe de la vapeur brûlante.
Ouvrir la porte prudemment en l'ouvrant d'abord de quelques centimètres pour permettre à la vapeur de s'échapper.

6. Sélection et mémorisation des programmes *

*** uniquement pour les fours Multimax B**

6.1 Activer et démarrer un programme existant ”P“

Appuyer brièvement sur **P**

Sélectionner le programme souhaité 1 à 99 à l’aide de la touche d’activation ⇧

Faire défiler la liste des programmes vers l’arrière pour sélectionner un mode de cuisson par activation simultanée des touches + ⇧ dans le cas des appareils électriques et des touches + ⇧ dans le cas des appareils à gaz.

Tous les LED des données d’exploitation disponibles dans le programme sont allumés de façon permanente,
et la durée totale ou … est affichée, en cas d’utilisation de la température à cœur**.**

Avec **la touche START/STOP**, le programme peut démarrer aussitôt.
Ensuite, le display réindique la phase de programme en cours, p. ex: c1, temps: le temps total restant et la température de la phase de programme respective, évtl --- en cas de température à coeur activée.

6.2 Mémoriser rapidement

Une fois le programme achevé, il se trouve encore dans la mémoire et peut être mémorisé.

Appuyer 3 secondes sur **P**. La mémoire-programmes s’ouvre. La diode clignote et un signal sonore retentit. Le display indique „ **1**“.

Avec la touche ⇧**,** choisir l’emplacement du programme.

Si le numéro de programme choisi clignote, cela signifie que l’emplacement mémoire est libre. Si le numéro reste allumé en permanence, cela signifie que l‘emplacement est occupé. Un emplacement occupé peut être recouvert. Réappuyer 3 secondes sur **P** pour mémoriser le programme. La mémoire se referme aussitôt.

La diode de la touche **P** s’éteint.

Dès que le four est éteint, le programme est effacé de la mémoire centrale.

6.3 Sélectionner et mémoriser un nouveau programme

Appuyer 3 secondes sur la touche **P.** La diode clignote et un signal sonore retentit. Le display indique „ **1**“

Avec la touche ⇧**,** choisir l’emplacement du programme. Un emplacement qui est libre clignote.

Appuyer 3 secondes sur ⇧ pour ouvrir la mémoire-phases (phases 1 à 5).
Pour chaque programme, choisir les phases 1 à 5 en appuyant d’abord sur les touches MODES DE CUISSON et ensuite en réglant le temps, la température et/ou la température à coeur avec les boutons tournants respectifs.

Appuyer 3 secondes sur ⇧ pour refermer la mémoire-phases.
Appuyer 3 secondes sur **P** pour refermer la mémoire-programmes.

La diode de la touche **P** s’éteint et un signal sonore confirme la mémorisation.

6.4 Modifier un programme déjà existant

Appuyer 3 secondes sur **P**. La diode de la touche clignote et un signal sonore retentit. Le display indique „ **1**“

Avec la touche ⇧**,** sélectionner le programme à modifier 1 à 9.
Toutes les diodes des modes du cuisson du programme à modifier et le temps total de cuisson s'allument.

Appuyer 3 secondes sur la touche ⇧ pour ouvrir la mémoire-phases du programme à modifier.

Le temps, la température et évtl la température à coeur de la première phase sont affichés.

Appuyer rapidement sur le mode de cuisson de la phase respective pour procéder aux modifications.

Pour modifier d'autres programmes, appuyer 3 secondes sur la touche⇧ pour fermer la mémoire-phases. Sélectionner le prochain programme à modifier avec la touche ⇧ et le modifier.

S'il n'y a plus de programmes à modifier, appuyer 3 secondes sur **P** pour fermer la mémoire-programmes.

La diode de la touche **P** s'éteint et un signal sonore confirme la mémorisation.

Le programme existant est entièrement recouvert.

6.5 Activer, modifier et mémoriser les phases d'un certain programme

Activer
Appuyer 3 secondes sur **P**. La diode clignote et un signal sonore retentit.
Le display indique **„ 1".**

Avec la touche⇧**,** sélectionner le programme dont les phases sont à modifier.
Appuyer 3 secondes sur⇧ pour ouvrir la mémoire-phases du programme sélectionné.

Appuyer rapidement sur le mode de cuisson de la phase à modifier pour procéder aux modifications de celle-ci.

Il est possible de passer d'une phase à l'autre en appuyant plusieurs fois sur la touche⇧.

Appuyer 3 secondes sur la touche ⇧pour fermer la mémoire-phases**.**

Le display réindique le programme avec les phases modifiées.
Appuyer 3 secondes sur **P** pour fermer la mémoire-programmes.

La diode de la touche **P** s'éteint et un signal sonore retentit pour confirmer la mémorisation du programme.

6.6 Effacer des programmes et des phases de programme

Il est possible d'effacer des programmes et des phases de programme seulement si aucun programme n'a été sélectionné, c'est-à-dire seulement si la diode de la touche P est éteinte.

Effacer un programme

Appuyer 3 secondes sur **P**. La diode clignote et un signal sonore retentit. Le display indique "1". La mémoire-programmes est ouverte.

Sélectionner le programme à effacer avec la touche ⇧.
Toutes les diodes correspondant aux modes de cuisson du programme sélectionné s'allument.

Appuyer 3 secondes sur la touche START/STOP pour effacer le programme.

Il est possible de passer d'un programme à effacer à l'autre en appuyant plusieurs fois sur la touche ⇧.

Appuyer 3 secondes sur **P** pour fermer la mémoire-programmes.

Effacer une phase de programme

- Appuyer 3 secondes sur **P**. La diode clignote et un signal sonore retentit. Le display indique „1". La mémoire-programmes est ouverte.
- Sélectionner le programme dont la phase est à effacer avec la touche ⇧.
- Appuyer 3 secondes sur la touche ⇧ pour ouvrir la mémoire-phases.
- Appuyer longuement sur le mode de cuisson pour effacer la phase. La diode s'éteint.
- Appuyer 3 secondes sur **P** pour fermer la mémoire-programmes ou la mémoire-phases.

7. Options modèles Multimax B

7.1 Fonction: HACCP

Pour chaque programme de cuisson, il y a un journal indiquant toutes les données de la cuisson.

Si une imprimante est branchée à l'appareil, on peut faire imprimer le journal à condition que l'imprimante puisse imprimer au moins 40 lettres/signes par ligne et qu'elle ait un port de communication sériel. Données de l'imprimante: 9600,N,8,1.

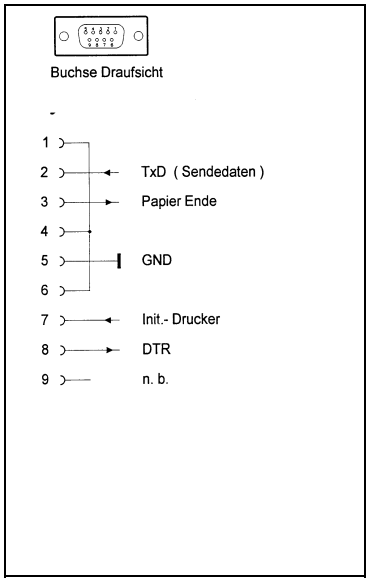
La douille pour brancher le câble se trouve dans la sortie de la douche (clapet).

Port de communication sériel / Interface

Fiche No.
EXTERNE douille Min-D
à 9 broches (9pin. Min-D bushing)

Fonction:
RS 232 C
Port de communication sériel
(9600, N, 8, 1) (Serial interface)
9600 BAUD, 8 bits d'information
(data bit), EVEN PARITY,
1 STOP BIT

Connecter l'imprimante ™



Appareil
Douille vue d'en haut

TxD (données émettrices)

Papier épuisé

GND

Imprimante Init.

DTR
à vide

Settig of DIP Switch Thermal Printer NP 104

1. Parallel Interface (DIP Switch 1)

	1	2	3	4	5	6	7	8
ON	■	■	■	■	■		■	
OFF						■		■

Switch	SOLL
1	CR/LF: Carriage Return + LineFeed
2	40 Columns
3	Normal Character
4	Normal Zero
5...7	German
8	Not defined

2. Serial Interface (DIP Switch 2)

	1	2	3	4
ON				
OFF	■	■	■	■

Switch	SOLL
1	Parity Check
2	Even Parity
3, 4	9600 bps

7.1.1 Sélectionner et imprimer le journal

⚠ **Le câble de connexion est à installer ou à retirer seulement si l'imprimante et l'appareil sont éteints. Dans le cas contraire, la commande électronique de l'appareil ou l'imprimante risque d'être endommagée.**

Allumer l'appareil et ne pas mettre de cuisson en route.
Pour imprimer le journal, il est important que la minuterie de l'appareil soit à l'heure réelle.

Démarrer la fonction HACCP .

Appuyer sur la touche « humidification manuelle » pendant environ 3 secondes

Sélectionner le journal d'un jour **(seule possibilité)**

Régler le jour désiré à l'aide du bouton rotatif « temps ».

Régler le mois désiré à l'aide du bouton rotatif « température ».

Régler l'année désirée à l'aide du bouton rotatif « température à coeur »

Imprimer:

Appuyer sur la touche START/STOP, le journal est imprimé.

Terminer l'impression HACCP journal

Appuyer sur la touche « humidification manuelle », la programmation automatique standard s'affiche.

7.1.2 Impression d'un programme de cuisson (exemple en ° C)

```
-----------------------------------------------------------------
Appareil No.          100100
Modèle                Multimax B
Imprimé le            15.07.02  16:00
Heures de service  1
TC prise toutes les 3 minutes
-----------------------------------------------------------------
Date                  14.01.2002

Produit: :   8

15:00    1 Désirée   99°C          Humidité  100%
15:10    1 00:10  h     Temps de maintient  00:10  h
15:20    2 Désirée  130°C          Humidité   15%
15:30    2 00:10  h     Temps de maintient  00:10  h
15:40    3 Désirée  150°C               Humidité     0%
15:40    3 TC °C :67
15:45    3 TC °C  20  23  26  29  31  34  37  40
16:00    3 TC °C  43  46  49  51  54  57  60  63  66
16:30    3 00:00  h     Temps de maintient  00:45  h

Consommation d'énergie:   1,4  kWh
-----------------------------------------------------------------
```

➔ Nombre d'heures total de service de l'appareil

➔ Date de la cuisson

➔Progr. No.
➔ Début de la cuisson du programme sélectionné

➔ Mode de cuisson « **vapeur » = Humidité 100%**

➔ Mode de cuisson « **mixte » = Humidité 15%**

➔ Mode de cuisson **« air pulsé » = Humidité -0%**

➔ Relevé de la température à coeur (CT) toutes les 3 minutes.
➔ Temps de maintient le temps que la température programmée a été maintenue

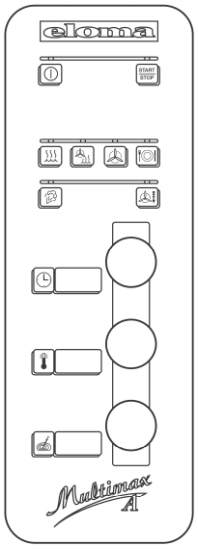
➔ Consommation d'énergie du programme

```
-----------------------------------------------------------------
Appareil No.          100100
Modèle                Multimax B
Imprimé le            15.07.02  16:00
Heures de service  1
CT prise toutes les 3 minutes
-----------------------------------------------------------------
Date :  14.01.2002

Produit:   0  BT
15:00    1 Désirée   99°C          Humidité    15%
15:10    1 00:10  h     Temps de maintient   00:10  h

Consommation d'énergie:   0,5  kWh

-----------------------------------------------------------------
```

➔ Mode de cuisson **« basse température (BT) = Humidité 15%**

7.1.3 Régler les paramètres d‘exploitation

Le four est livré avec des paramètres d’exploitation correctement réglés.
Si toutefois il fallait modifier par exemple l’heure et la date (l’heure d’été/hiver, heure inexacte), procéder comme suit:
Allumer le four sans faire marcher de programme.
Mettre le temps sur 1:23 et appuyer sur la touche de l’humidification manuelle pendant au moins 2 secondes.
Modifier maintenant, le cas échéant, les différents paramètres sur le tableau de commande selon le tableau ci-dessous.



A 1 Affichage temps
B 1 Bouton tournant temps

A 2 Affichage températures
B 2 Bouton tournant températures

A 3 Affichage températures à coeur
B 3 Bouton tournant températures à coeur

B 1	A 1	B 2	A 2	B 3	A 3	Textes	Standard	Valeurs de référence
	Pr		End					
< >	101	< >	11			Heure		00-23
< >	102	< >	35			Minute		00-59
< >	103	< >	26			Jour		1-31
< >	104	< >	11			Mois		1-12
< >	105	< >	01			Année		0-99
< >	106	< >	0			Format date	0	0 = JMA24; 1:JMA12
< >	107	< >	1			Changement horaire été/hiver Europe	1	0 = off 1=Europa
< >	108	< >	0			Notation °C,°F	0	0 = °C ; 1 = °F
< >	109	< >	0			Langue	0	0 = Allemand; 1 = Anglais
< >	110	< >	30			Durée du signal sonore – fin de programme	30 sec	0-999 sec
< >	111	< >	1			Durée du signal sonore – fin de phase	0	0-10 sec
< >	112	< >	0			Mode d’exposition	0	0 = off; 1 = on
< >	113	>	0			L’éclairage s’éteint lors de l’ouverture de la porte	1	0 = off; 1 = on
< >	114	< >	0			Adresse de l’appareil	0	0-99
< >	115	< >	3			Prise de la température à coeur	3	0-30 min

Après avoir réglé ou modifié les paramètres, appuyer sur la touche START/STOP.
Le four est prêt à marcher. L’affichage « temps » indique 0:00 et l’affichage « température » indique 99°C.

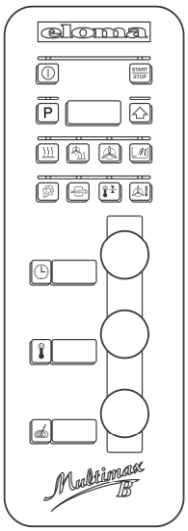
7.1.4 Réglage des paramètres d'exploitation du Multimax B, Multimax B gaz

Les paramètres sont réglés de façon correcte à la livraison de l'appareil.
S'il devait tout de même s'avérer nécessaire de modifier des données, tel par ex. la date et l'heure (Heure d'hiver / d'été,
imprécisions), veuillez procéder comme suit :
Mettre l'appareil en marche et veiller à ce qu'aucun programme de cuisson ne soit actif.

Réglage de l'heure 1 :23 appuyer au moins 2 secondes sur la touche Bain de vapeur manuel.

Affichage bref de la version de logiciel puis de **Pr** dans l'affichage de temps, et de **End** dans l'affichage de température.

Il est ensuite possible de saisir les différents paramètres comme indiqué dans le tableau à l'aide des sélecteurs rotatifs de temps et de température.



Affichage de temps
Sélecteur rotatif de temps

Affichage de température
Sélecteur rotatif de température

Affichage de température à cœur
Sélecteur rotatif de température à cœur

Niveau	Pos	Commentaires :	Min	Max	Unité ServicePrg	Valeurs réglées
1	101	Heures	0	23		00-23
1	102	Minutes	0	59		00-59
1	103	Jour	1	31		1-31
1	104	Mois	1	12		1-12
1	105	Année	0	99		0-99
1	106	Format de la date	0	1		0: TMJ24; 1: TMJ12
1	107	Commutation So/ Wi	0	1		0: Aus; 1: Europe
1	108	Unité °C,°F	0	1		0: °C ; 1: °F
1	109	Langue	0	1		0: allemand ; 1: anglais
1	110	Durée du signal fin de programme	0	999	sec	30 sec
1	111	Durée du signal fin d'étape de cuisson	0	10	sec	0
1	112	Mode Show	0	1		0: arrêt; 1: marche
1	113	Eteindre lumière pour ouverture de porte	0	1		0: arrêt; 1: marche
1	114	Adresse appareil	0	99		
1	115	Durée de consignation de la température à cœur	0	30		
1	116	Protocole de libération du système de gestion de cuisine	0	1		0: as de protocole; 1:
						Protocole Type 1
1	117	No Cool-Down	0	1		0: Cool-Down enabled; 1:
						Cool-Down disabled
1	118	StartMaske	0	1		0= Manuel; 1= indication de programme

Enregistrer à l'aide START/STOP après réglage ou modification des paramètres d'exploitation.
L'appareil est à nouveau prêt à l'emploi, l'affichage de l'heure indique 0 :00 et l'affichage de la température 99°C.

8. Programme de nettoyage et entretien

8.1 Appareils sans Autoclean

Il est de la plus grande importance de maintenir le four en parfait état de propreté.
Le réchauffement de vieilles graisses et de restants de nourritures risque de fausser l'arôme et le goût de la nourriture fraîche.

Démarrer le programme de nettoyage

Appuyer sur la touché et en même temps sur pour démarrer

Indication dans le champs de la température à coeur

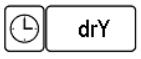
Appuyer pour démarrer le programme de nettoyage
L'appareil se refroidit ou se chauffe jusqu'à ce que les valeurs préscrites soient atteintes (température max. 60° C). Les restes de graisses et d'aliments sont amollis.

clignote dans le champs de temps et un signal sonore annonce que les valeurs préscrites sont atteintes. Ouvrir la porte, le signal s'arrête. Vaporiser dans l'intérieur un produit spécial à nettoyer.

Nous recommandons d'utiliser uniquement les produits spéciaux à nettoyer de chez Eloma,
Ce sont des produits spécialement développés, testés et approuvés pour l'utilisation dans les fours mixtes. Au cas où vous utilisez d'autres produits, vous risquez l'usure des joints et des dégâts matériels dans la chambre de cuisson.
Suivez les instructions pour l'utilisation des produits de nettoyage.

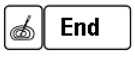
Fermer la porte et laisser agir le produit à nettoyer. Les restes de graisses et d'aliments sont ainsi amollis.

clignote dans le champs de temps. Une fois le temps d'amolissement s'écoulé, le signal retentit. Ouvrir la porte et laver l'intérieur soigneusement avec de l'eau, s'il y en existe, avec la douchette.

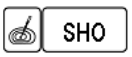


est indiqué dans le champs de temps, une fois la porte est fermée.
La chambre de cuissson sèche.

est indiqué dans le champs de temps, le signal retentit est annonce que l'espace est sec.



est indiqué dans le champs de la température à coeur. Le programme de nettoyage est terminé



est indiqué danle champs de la temperature à coeur en cas d'une panne de courant. Tourner le bouton correspondant, l'affichage disparaît.

Appuyer, le four est prêt à marcher.

Les fours Multimax A sont équipés de la douchette en option. Utiliser la douchette uniquement pour laver l'intérieur de la chambre de cuisson et ne jamais sur les surfaces extérieures. Ne jamais vaporiser de l'eau dans un four chaud.

S'il reste du produit à nettoyer dans la chambre de cuisson, il y aura éventuellement des dégâts de corrosion ou les aliments en sont influencés.

Pour terminer, sécher l'intérieur et laisser la porte ouverte un petit peu pour ventiler la chambre de cuisson.

8.2 Autoclean – Système de nettoyage automatique

8.2.1 Installation

⚠ **Les instructions relatives à l'installation sont à lire attentivement.**

Autoclean permet un nettoyage entièrement automatique de l'espace cuisson. Il suffit de sélectionner le programme de nettoyage selon le degré de saleté et le nettoyage se fait tout seul. Il faut d'abord connecter le four, puis installer ***Autoclean*** selon les instructions fournies avant de mettre le nettoyage en marche.

Consignes de sécurité

⚠ Utiliser uniquement le nettoyant **Eloma MULTI-CLEAN spécial** et le rince-éclat **Eloma MULTI-CLEAN .** Ces produits sont conçus spécialement à cet usage. Les dispositifs de sécurité du four sont conformes aux clauses de la réglementation relative à l'eau potable en ce qui concerne l'usage de ces produits.

En cas d'utilisation d'autres produits (nettoyant et rince-éclat) il y a des risques de dégâts. Dans ce cas, Eloma GmbH décline toute responsabilité pour les dégâts consécutifs.

⚠ **Changer ou remplir les bidons de nettoyant et de rince-éclat:** Suivre les instructions du fabricant. Le port de gants, lunettes et vêtement de protection est obligatoire.

⚠ **Pour des raisons de sécurité, ne pas ouvrir la porte pendant la marche du programme *Autoclean***. Nettoyant, rince-éclat ou eau brûlante risquent de gicler. Si toutefois pour une raison exceptionnelle, il faut ouvrir la porte, il faut d'abord interrompre le programme *Autoclean*.

⚠ **Au cas ou l'appareil n'est pas utilisé pendant plus longtemps, laver le système Autoclean très soigneusement avec de l'eau tiède, afin d'éviter le collage de nettoyant et rince-éclat sur les éléments intégrés.**

Enlever les raccords à vis des bidons et placer les bouts des tuyaux avec les filtres dans de l'eau tiède. Démarrer Autoclean avec la phase **In (Mise en service)** et rincer l'espace soigneusement jusqu'à ce que aucun nettoyant ne reste dans les tuyaux et dans l'espace

Avant de procéder au nettoyage

Avant de procéder au nettoyage, s'assurer qu'il y a suffisamment de nettoyant et de rince-éclat dans les bidons. **Contrôle visuel !** Si nécessaire, changer ou remplir les bidons. S'assurer que le raccord rouge est pour le nettoyant et le bleu pour le rince-éclat.

Vérifier qu'il n'y a plus de nourriture dans l'espace cuisson.

Retirer le filtre anti-graisse, le filtre d'écoulement, les récipients, grilles, plaques etc. Les nettoyer à part. Pour les fours sur pieds, placer le chariot à l'intérieur du four.

8.2.2 Mode d'emploi

⚠ **Avant d'allumer le four mixte MULTIMAX B équipé du système *Autoclean,* ouvrir le robinet d'eau! Un signal sonore retentit si l'arrivée d'eau est fermée ou si la pression d'eau est insuffisante. Pour des raisons de sécurité l'appareil ne doit pas être mise en service.**

Le four est hors-service.
Appuyer sur la touche Programme **« P »** et la maintenir appuyer.
En même temps appuyer sur la touche **Mise en circuit.**
L'affichage indique **A1 et *Autoclean* est activé.**

Sélectionner avec cette touche le programme de nettoyage selon le degré de saleté.

6 programmes sont au choix

1. **A 1** Lavage rapide, rinçage à l 'eau
2. **A 2** Degré de saleté 1
3. **A 3** Degré de saleté 2
4. **A 4** Degré de saleté 3
5. **A 5** Degré de saleté 4
6. **In** Pour la mise en service et après le changement de bidons .

Appuyer sur la touche Marche/Arrêt (Start/Stop) pour démarrer le programme de nettoyage.

Programmes Autoclean

Il y a plusieurs programmes au choix selon le degré de saleté de l'espace cuisson.

Affichage	Encrassement de l'espace cuisson	Durée	Programmes
A1	Rinçage rapide pour un four légèrement encrassé ou entre deux cuissons au cours de la journée..	env. 2 min.	Rinçage à l'eau
A2	Four légèrement encrassé par la cuisson de plusieurs charges de légumes et de viandes.	env. 50 min.	Détremper – nettoyer 1 x rincer – sécher
A3	Four moyennement encrassé par la cuisson de plusieurs charges de rôtis et de grillades.	env. 1,20 heures	Détremper – nettoyer 2 x rincer – sécher
A4	Four encrassé par la cuisson répétée de légumes, de rôtis et/ou de grillades	env. 1,52 heure	Détremper – nettoyer 3 x rincer – sécher
A5	Four très encrassé, en partie très brûlé, par la cuisson permanente de rôtis et de grillades.	env. 2,23 heures	Détremper – nettoyer 4 x rincer – sécher
In	Mise en service et changement des bidons.	env. 2 min.	

⚠ La fonction de refroidissement est activée automatiquement dans le cas où la température de l'espace cuisson serait supérieur à 80 ° C.

⚠ **Avant la cuisson veiller à ce que pas de restants de nettoyant ou rince-éclat soient à l'intérieur. Si nécessaire utiliser la douchette.**

Raccordement

Pour le raccordement du nettoyant et du rince-éclat, voir croquis.
Un pictogramme collé sur le four indique les raccordements à faire.

. Fixer les tuyaux des bidons aux branchements respectifs du four à l'aide des brides de serrage fournies.

⚠ Pour le premier branchement et également pour l'échange, dévisser les couvercles des bidons nouveaux et visser les couvercles avec les tuyaux respectifs.

Attention: Raccord rouge pour le nettoyant
Raccord bleu pour le rince-éclat!

Observer les instructions du fabricant. Le port de gants, lunettes et vêtements de protection est obligatoire.

Si vous avez besoin des tuyaux plus longs, les commander chez nous –article No. 444056

⚠ **Placer les deux bidons plus bas ou au même niveau que le four mixte. Veiller à ce qu'ils soient facilement accessibles pour l'échange.**

La hauteur d'aspiration maximale entre le bidon et le branchement au four est de 1.50 m et la longueur des tuyaux maximale est de 10 m.

Comment changer les bidons – Nettoyant et Rince-éclat

⚠ S'il n'y a plus suffisamment de nettoyant ou de rince-éclat dans les bidons, il faut les changer ou les remplir**.**

Attention: Raccord rouge pour le nettoyant et raccord bleu pour le rince-éclat

Interruption d'un programme de nettoyage en cours

Pour des raisons de sécurité, l'appareil est équipé de telle sorte qu'il ne reste aucun résidu de nettoyant ou de rince-éclat dans l'espace-cuisson en cas d'interruption d'un programme de nettoyage.

⚠ **En cas d'interruption d'un programme de nettoyage, le four ne peut être remis en marche qu'après un rinçage.**

Interruption provoquée par une coupure de courant ou par l'arrêt du four avec la touche Mise en Circuit

AC

Si le courant est rétabli, l'indicateur affiche **AC**

Appuyer maintenant sur la touche Start/Stop pour commencer le rinçage.

Porte

La porte est équipée d'un système de fermeture de sécurité.
Appuyer la poignée deux fois vers le bas. La porte s'ouvre.

⚠ **Pour des raisons de sécurité, ne pas ouvrir la porte pendant le programme A*utoclean*.** Nettoyant, rince-éclat et eau brûlante risquent de gicler. Si toutefois pour une raison exceptionnelle il faut ouvrir la porte, il faut d'abord interrompre le programme *Autoclean*.

8.2.3 Programmation de la mise en marche an différé

Pour un nettoyage à une heure souhaitée, après le travail ou la nuit, le programme de nettoyage peut commencer en différé. Voir les instructions du mode d'emploi
pour le four mixte MULTIMAX B, § 5.6. **Préprogrammation du temps de démarrage**

Entretien des joints de porte

D’une manière générale, un joint de porte est une pièce d’usure.
La durée de vie d’un joint dépend essentiellement de la manière dont il est entretenu.

- Les graisses et les produits nettoyants attaquent le matériau du joint et accélèrent son usure.
- Le poulet et la graisse de porc ont un effet particulièrement agressif.

Pour cette raison, nous vous prions de respecter les instructions d’entretien suivantes:

- Nettoyer le joint chaque jour à la main, à l’aide d’un produit nettoyant dégraissant doux.
- Éliminer les résidus de produit nettoyant à l'eau claire.
- Laisser la porte ouverte la nuit de manière que le joint puisse se détendre.
  Même si l’appareil n’est pas utilisé, laisser la porte ouverte.
- Vérifier régulièrement si le joint est en bon état. S’il est abîmé, faites-le remplacer, cela permet d’éviter que de la vapeur et de l’air ne s’échappent de l’appareil.
- Même pour les appareils équipés du système de nettoyage Autoclean, le joint doit être nettoyé à la main. Il est fréquent que des résidus de graisse et de produit de nettoyage se déposent sur la partie extérieure du joint. Lorsqu’ils y demeurent, celui-ci se désagrège à ces endroits.
- Pour le nettoyage, utiliser exclusivement un détergeant original Eloma.

Nettoyage de la porte vitrée

La porte est composée en deux pièces. La vitre intérieure est pivotante. Ouvrir pour nettoyage.

Nettoyer avec un chiffon doux, ne jamais utiliser de laine d'acier ni de poudres à récurer.

Nettoyage de la panneau

Nettoyer avec un chiffon doux, ne jamais utiliser de laine d'acier ni de poudres à récurer.

Nettoyage des surfaces extérieures

Utiliser un produit de nettoyage dissolvant les graisses ou un produit spécial pour l'acier.

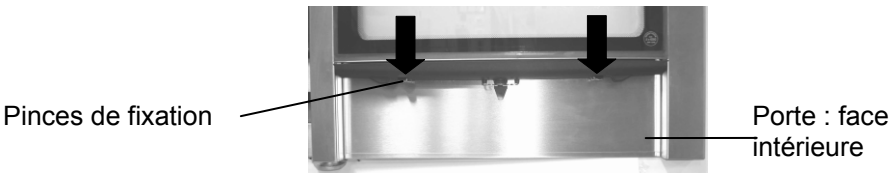
⚠ **Il est interdit de laver le four à l'extérieur à l'aide d'un jet d'eau, d'un nettoyeur à haute pression ou d’un épurateur de vapeur. Les jets d’eau risquent d’endommager des éléments de construction de l’appareil ou de toucher des pièces vives. DANGER de choc électrique aux personnes. Pas de jet d’eau dans une enceinte trop chaude !**

Nettoyage du filtre anti-graisse

Lors du nettoyage quotidien, nettoyer également le filtre anti-graisse. En cas de saleté tenace, nous recommandons de le nettoyer dans un bain de nettoyage ou dans la machine à laver la vaisselle. Pour terminer rincer le filtre anti-graisse à fond à l'eau pure. Il serait même préférable de travailler avec deux filtres (types 6-11/10-11) respectivement deux jeux de filtres (types 20-11/20-21), dont l'un ou l'autre trempera toujours dans un bain de nettoyage.

Nettoyage de la gouttière et de l'égouttoir : (modèles 6-11 et 10-11)

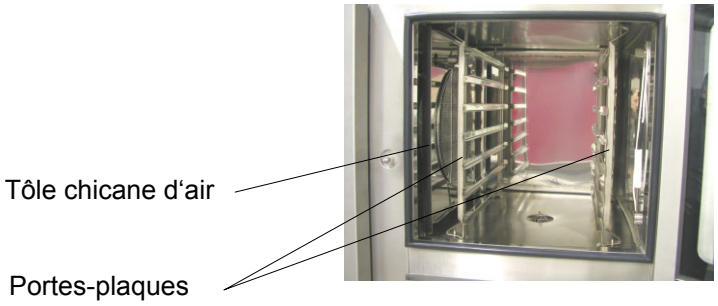
- La gouttière sous l'appareil: Nettoyage régulier, ci-inclus l'orifice d'écoulement.
- L'égouttoir sur la porte: Presser les pinces de fixation vers le bas et retirer l'égouttoir vers le devant..



Nettoyage de l'enceinte derrière la tôle chicane

- Nettoyage une fois semaine, respectivement selon l'encrassement.
- Mettre le four à l'arrêt et le laisser refroidir.
- Décrocher le filtre anti-graisse.
- Décrocher les portes-plaques (types 6-11 et 10-11).
  (Types 20-11, 12-21 et 20-21 sont équipés de chariots)
- Les tôles chicanes s'ouvrent de manière pivotante.
- Nettoyer les surfaces maintenant accessibles soigneusement.
- Pour la mise en place, procéder dans l'ordre inverse.

⚠ **Il est interdit de travailler avec un four sans tôle chicane d'air**



Nettoyage du filtre d'aspiration d'air

⚠ **Ce** filtre se trouve au-dessous du tableau de commande. Il faut le nettoyer tous les deux mois.

Enlever le filtre, le nettoyer sous le robinet d'eau ou dans le lave-vaisselle.

9. Détails à savoir

9.1 Dérangements mineurs et remèdes

Si des dérangements surviennent sur le four, il s'agit souvent de peu de chose. Avant de faire appel au service après-vente, essayer de les remédier à l'aide du tableau ci-dessous.
Si vous ne pouvez pas trouver la faute, mettre le four à l'arrêt et le débrancher du réseau électrique.

⚠ **Informer le service après-vente**
Informer les dates de l'appareil qui se trouvent sur la plaque indicatrice.

INCIDENT	CAUSE	REMEDE
La DEL de la touche Marche/arrêt ne s'allume pas.	L'interrupteur principal n'est pas enclenché	Enclencher l'interrupteur principal
L'appareil ne démarre pas	Le coupe-circuit du secteur s'est déclenché	Ré-enclencher le coupe-circuit du secteur
La puissance calorifique se montre incorrecte ou le ventilateur ne démarre pas.	Un coupe-circuit s'est déclenché	Vérifier l'installation électrique Ré-enclencher le coupe-circuit du secteur
Il n'y a pas de production de vapeur dans l'enceinte	Le robinet d'eau est fermé	Ouvrir le robinet d'eau
L'eau ne s'écoule pas de la chambre de cuisson	L'écoulement est bouché	Nettoyer le filtre d'écoulement, Rincer l'écoulement
	Le tuyau d'écoulement n'est pas en pente	Poser le correctement
Dépôt de rouille dans la chambre de cuisson	La qualité de l'eau est pauvre	Filtrer l'eau, suivre les instructions d'installation.
	Un produit à nettoyer impropre	Utiliser Eloma MULTI CLEAN
	Il y a des résidus du nettoyant à l'intérieur	Toujours laver soigneusement l'intérieur de l'espace
	Il y a des particules en fer dans la conduite d'eau amenée	Enlever toutes pièces en acier-non allié
Les parois intérieures sont recouvertes de calcaire	Le degré hydrotimétrie de l'eau est trop élevé ou l'adoucisseur est épuisé	Connecter le four à un adoucisseur ou régénérer votre adoucisseur
La vapeur s'échappe par la porte	Le joint de porte s'est usé.	Réajuster le crochet d'attache (bec-de-cane)
	Le joint de porte est défectueux	Informer le service après-vente ou remplacer le joint
L'appareil ne s'allume pas Indication sur affichage de température E1 ou E2	Panne du système de gaz Robinet d'arrêt du gaz fermé	Vérifier l'alimentation en gaz Ouvrir le robinet d'arrêt du gaz et confirmer réception du message d'erreur à l'aide de la touche d'acquittement L'appareil démarre automatiquement

9.2 Messages d'erreur

Défaut	Description	Réaction, dépannage
Err001	La porte est ouverte	Pause! Fermer la porte ou éliminer le défaut sur le commutateur de la porte.
Err113	Sonde de température du cœur, absence de signal	Avertissement!! (effacement en tournant la manette) Réparer la rupture de la 1 ème sonde P2 (P4 sur appareil 20x1/1 et 20x2/1). **Un fonctionnement de secours avec mesure de la température du cœur est possible!**
Err114	Sonde de température du cœur , absence de signal	Avertissement!! (effacement en tournant la manette) Réparer la rupture de la 2 ème sonde P2 (P4 sur appareil 20x1/1 et 20x2/1) **Un fonctionnement de secours avec mesure de la température du cœur est possible!**
Err115	Sonde de température du cœur, absence de signal	Avertissement!! (effacement en tournant la manette) Réparer la rupture de la 3 ème sondeP2 (P4 sur appareil 20x1/1 et 20x2/1). **Un fonctionnement de secours avec mesure de la température du cœur est possible!**
Err116	Sonde de température du cœur, absence de signal	Avertissement!! (effacement en tournant la manette) Réparer la rupture de la 4 ème sonde P2 (P4 sur appareil 20x1/1 et 20x2/1). **Un fonctionnement de secours avec mesure de la température du cœur est possible!**
Err117	Sonde de condensa- tion de vapeur, absence de signal	Avertissement! Réparer la rupture de sonde P3. **Le fonctionnement avec une sonde défectueuse est possible!**
Err311	Absence de pression d'eau	Mode cuisson: Avertissement / nettoyage automatique: Pause Ouvrir le robinet. Éliminer la cause de la pression d'eau insuffisante à l'extérieur de l'appareil. Vérifier le fonctionnement du pressostat. Attention! L'appareil fait une pause en nettoyage automatique! **L'appareil peut être utilisé sans eau en mode cuisson!**
Err711	Absence de flamme dans l'espace de cuisson 1	Arrêt du fonctionnement sur les appareils à 2 chambres! Vérifier si la phase est bien branchée à l'appareil (fil brun sur L1/fiche?) Vérifier l'arrivée de gaz (équipement de ventilation de la cuisine en marche)? Présence du signal de l'électrode d'ionisation (mesurer le courant d'ionisation de A5 borne X3)? **Redémarrer l'appareil en appuyant sur Redémarrer.**
Err712	Absence de flamme dans l'espace de cuisson 2	Arrêt du fonctionnement sur les appareils à 2 chambres! Vérifier si la phase est bien branchée à l'appareil (fil brun sur L1/fiche?) Vérifier l'arrivée de gaz (équipement de ventilation de la cuisine en marche)? Présence du signal de l'électrode d'ionisation (mesurer le courant d'ionisation de A5 borne X3)? **Redémarrer l'appareil en appuyant sur Redémarrer.**

9.3 Accessoires et équipement en option

Table basse/élément inférieur, acier inoxydable 6 -11 / 10 -11	ouverte ouvert, avec 2 x 10 glissières
Armoire basse, acier inoxydable 6 - 11 / 10 -11	fermée de 3 côtés, avec 2 x 14 glissières
Chariot 10-11	avec étagère de distribution ou étagère spéciale (porte-assiettes, système banquet)
Chariot de chargement 12-21 chargement de deux côtés	pour 12 x GN 2/1 24 x GN 1/1 ou chariot spécial (porte-assiettes, système banquet)
Chariot de chargement 20-11 chargement de deux côtés	20 x GN 1/1 ou chariot spécial (porte-assiettes, système banquet)
Chariot de chargement 20-21 chargement de deux côtés	20 x GN 2/1, 40 x GN 1/1 ou chariot spécial (porte-assiettes, système banquet)
Filtre anti-graisse 6-11, 10-11 12-21	Recommandation: un 2ième filtre pour changer
Filtre anti-graisse 20 -11,20 - 21	Deux pièces sont nécessaires Recommandation: Un 2ième jeu de filtre pour changer
Nettoyant Eloma MULTI-CLEAN spécial/ anti-graisse	1 litre avec pistolet pulvérisateur Bidon 10 litres
Nettoyant spécial "anticalcaire" MULTI-CLEAN (détartrant)	1 litre avec pistolet pulvérisateur Bidon 5 litres
Pulvérisateur à pompe de pression	Contenu 1,5 litre
Douchette	Standard types MB, option types MA
Grille	GN 1/1, GN 2/1 Acier inoxydable ou chromé
Plaque pâtissière	GN 1/1 , GN 2/1 Acier inoxydable, émaillé ou aluminium perforé profondeur 20 mm
Récipients/bacs	GN 1/1, GN 2/1 Acier inoxydable ou émaillé, perforé ou non-perforé, profondeur 40, 65, 100, 150 mm,
Adoucisseur d'eau manuel	WEM 40
Adoucisseur d'eau automatique	WEA 40

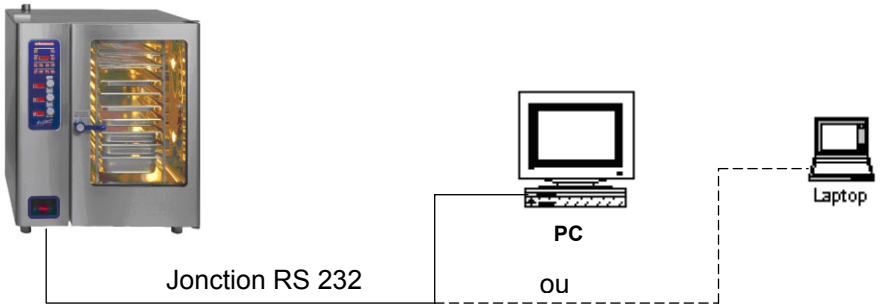
10. Communication ProConnect ↔ Four mixte

10.1 Mise en service :

Communication PCPrg ProConnect ↔ Four mixte

Multimax B

- Etablir une conduite de communication entre l'ordinateur et le four mixte d'un système « point-to-point » RS 232 avec le cable de raccord prévu.
- Attacher un bout du câble de raccord à la douille extérieure SubD9 dans l'entonnoir du tuyau de la douchette et l'autre bout du câble à l'ordinateur.



- Le four mixte se trouve en mode Standby, si nécessaire débrancher le four.
- L'ordinateur est en service, le programme PCPrg ProConnect démarre.
- Ajuster l'adresse du four mixte dans le programme PCPrg de l'ordinateur
- Ajuster le Com-Port du PCPrg sur l'interface à utiliser pour la connexion PCPrg ↔ Four mixte
- En cas d'une connexion de USB-Port de l'ordinateur à un adaptateur USB/RS232, cette interface est également reconnue un Com-Port sur l'ordinateur.
- Il est possible de tester dans un dialogue l'ajustement correcte de l'adresse du four et l'interface (check communication)
- Naturellement il y a d'autres possibilités individuelles de connexion et mise en réseau. à l'aide des systèmes RS 485
- Pour informations ultérieures appeler notre service après-vente (hot-line) ou le département de vente.

11. Données de l'appareil

Modèle _____

Numéro de série _____

12. Service après-vente

Attention!
La maintenance doit être effectuée au moins une fois par an conformément aux normes et directives nationales en vigueur, et comprend le contrôle et la vérification des paramètres qui figurent sur le procès verbal de maintenance.

À cet effet, il est recommandé de conclure un contrat de maintenance.

Les travaux de maintenance et de réparation doivent exclusivement être effectués par un service après-vente autorisé.

Clima-Aktiv ® et Combitronic ® représentent des marques de fabrique de chez Eloma, registrées en Allemagne

Sous réserve de modifications techniques!

Eloma GmbH · Innovative Koch- und Backtechnik · Otto-Hahn-Straße 10 · 82216 Maisach / Germany
Phone: +49 (0) 8141 395-0 · Fax: +49 (0) 8141 395-130 · info@eloma.com · www.eloma.com